


«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ
«Волгоградский колледж ресторанного
сервиса и торговли»
С.В. Самохвалов
« 10 » 09 2018 г.



**Комитет образования, науки и молодежной политики
Волгоградской области
ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и
торговли»**

ПОЛОЖЕНИЕ
о практике студентов, осваивающих основные профессиональные
образовательные программы

г. Волгоград 2018

Общие положения

- 1 Настоящее Положение определяет порядок организации и проведения учебной практики (производственного обучения) и производственной практики студентов и слушателей, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, взаимоотношения с социальными партнерами, организациями отрасли.
- 2 Положение об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы разработано в соответствии с
 - Законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации",
 - Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 №291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования»
 - Уставом ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»
 - Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по основным образовательным программам
- 3 В организации и проведении практики участвуют:
 - образовательная организация (далее колледж);
 - организации отрасли (далее организации).
- 4 Видами практики студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО), являются: учебная практика и производственная практика (далее – практика) При реализации ОПОП СПО по специальности производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика
- 5 Программы практики разрабатываются и утверждаются образовательной организацией, реализующей ОПОП СПО самостоятельно и являются составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.
- 6 Целью практики является комплексное освоение студентами и слушателями всех видов профессиональной деятельности по специальности (профессии) среднего профессионального образования (СПО), формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности (профессии).
- 7 Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает:
 - последовательное расширение круга формируемых у студентов и слушателей умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;
 - целостность подготовки рабочих и специалистов к выполнению основных трудовых функций;
 - связь практики с теоретическим обучением.
- 8 Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ОПОП СПО в соответствии с ФГОС СПО, программами практики.
- 9 Содержание практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у студентов и слушателей системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО

- 10 Задачей учебной практики (по специальности) является формирование у студентов умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.
- 11 Учебная практика может быть направлена на освоение рабочей профессии, если это является одним из видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности. В этом случае студент получает квалификацию по рабочей профессии.
- 12 Задачей производственной практики является закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений студентов и слушателей по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация студентов и слушателей к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.
- 13 Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между этими организациями и колледжем.
- 14 Учебная практика проводится на базе колледжа, либо в организациях, в специально оборудованных помещениях, на основе договоров между организацией и колледжем. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями дисциплин профессионального цикла.
- 15 Практика по профилю специальности направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.
- 16 Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку готовности студентов к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы) в организациях различных организационно – правовых форм.
- 17 Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с ОПОП СПО.
- 18 Учебная практика и практика по профилю специальности осуществляется как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.
- 19 Преддипломная практика проводится на выпускном курсе непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.
- 20 Режим и график работы студентов и слушателей устанавливается в соответствии с трудовым законодательством РФ, правилами внутреннего распорядка колледжа, программами практики и согласовывается с организациями, участвующими в проведении практики.
- 21 Индивидуальный перенос сроков практики по уважительным причинам осуществляется в соответствии с приказом директора. Основанием для приказа о переносе является заявление студента, согласованное с заместителями директора по производственному обучению и учебной работе, и документы, обосновывающие причины необходимости переноса сроков практики.

22 В период прохождения производственной практики студенты и слушатели могут зачисляться на вакантные должности, при их наличии, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

23 Организацию и руководство практикой студентов и слушателей осуществляют руководители практики от колледжа и организации.

24 Общее руководство и контроль за организацией практики от колледжа осуществляет заместитель директора по производственному обучению.

Колледж:

планирует и утверждает в учебном плане и графике учебного процесса все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП СПО с учетом договоров с организациями;

заключает договоры на организацию и проведение практики;

совместно с организацией определяет объекты практики, разрабатывает и согласовывает программы практики, содержание и планируемые результаты практики;

осуществляет руководство практикой;

контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

определяет совместно с организациями, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практик,

разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики,

оформляет направление на практику распорядительным актом (приказом) по колледжу, с указанием закрепления каждого студента за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики, ответственных за данный вид практики мастеров и/или преподавателей.

Организации, участвующие в проведении практики:

заключают договоры на организацию и проведение практики;

согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;

участвуют в формировании оценочного материала, в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами и слушателями, полученных в ходе прохождения практики фиксируют результаты в именном аттестационном листе по соответствующей программе (модулю);

участвуют в реализации программы и контролируют условия проведения практики, в том числе издадут приказ о прохождении практики студентами и назначении наставников;

предоставляют рабочие места студентам и слушателям, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;

обеспечивают безопасные условия прохождения практики, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

проводят инструктаж студентов и слушателей по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Студенты и слушатели, осваивающие ОПОП СПО в период прохождения практики в организациях:

полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;
соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Результаты

По окончании практики по модулю, руководителями практики от организации и от колледжа формируется аттестационный лист (Приложение 1), содержащий сведения об уровне освоения студентами и слушателями профессиональных и общих компетенций.

Освоение профессиональных компетенций по критериям, указанным в программе модуля, фиксируется в ведомости, по окончании практики формируется сводная ведомость освоения профессиональных компетенций. На основании данных этой ведомости выставляется зачет по практике.

По окончании практики по модулю преподаватель или мастер производственного обучения предоставляет в отдел практики ведомости освоения компетенций на группу (по количеству компетенций в модуле), сводную ведомость освоения компетенций на группу, ведомость отработки задолженностей (на группу и индивидуальные графики отработки задолженностей по практике (Приложение 2), экзаменационную ведомость.

В период прохождения учебной практики студенты ведут дневник практики (Приложение 3). По результатам производственной практики (практики по специальности) студенты составляют отчет, который утверждается организацией (Приложение 4). В качестве приложения к отчету по практике студенты могут оформлять портфолио достижений (графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике).

Отчет должен состоять из 15-25 страниц машинописного текста и оформлен согласно правилам оформления текстовых документов. Все разделы отчета должны иметь логическую связь между собой.

Структура отчета:

- ~ Титульный лист
- ~ Содержание (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц)
- ~ Введение (цель и задачи практики)
- ~ Содержательная часть (в соответствии с заданием по практике)
- ~ Заключение (на основе представленного материала в основной части отчета подводятся итоги практики, отмечаются выполнение цели, достижение задач, получение новых знаний, умений, практического опыта, пожелания и замечания по прохождению практики, предложения по совершенствованию, модернизации процессов, технологий и т. д.).
- ~ Список используемой литературы (включая нормативные документы)
- ~ Приложения ((соответствующая документация, бланки, схемы, графики и т.п.), которую студент подбирает и изучает при написании отчета), эти материалы при определении общего объема не учитываются).

В период прохождения преддипломной практики студенты ведут дневник практики, по итогам практики студенты составляют отчет, который утверждает организация.

Материалы отчета студент должен использовать для выполнения выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы).

За преддипломную практику выставляется дифференцированный зачет. Результаты преддипломной практики фиксируются в ведомости и журнале учета учебных занятий группы.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, указанных в аттестационном листе.

Документом, подтверждающим прохождение практики по специальности, производственной практики может являться копия трудового договора или справка с места работы студента, в случаях, если студент трудоустроился по профессии, соответствующей программе практики.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. При условии отсутствия пропусков по практике, наличия положительного аттестационного листа; полноты и своевременности представления дневника практики и/или отчета о практике в соответствии с заданием на практику выставляется зачет.

Студенты и слушатели, не получившие зачет по практике или имеющие неудовлетворительную оценку в аттестационном листе, имеющие задолженность по МДК, не допускаются к сдаче квалификационного экзамена по модулю.

Квалификационные экзамены по итогам каждого профессионального модуля проводятся в колледже или, по согласованию, в организациях отрасли. Вне зависимости от места проведения, к сдаче экзамена допускаются студенты и слушатели в форменной одежде по соответствующей специальности (профессии). Результаты квалификационных экзаменов фиксируются в экзаменационной ведомости и журнале учета учебных занятий группы.

ФГОС СПО в рамках одного из видов профессиональной деятельности предусмотрено освоение рабочей профессии, по результатам освоения учебного плана, студент/слушатель получает свидетельство об уровне квалификации. Квалификация по рабочей профессии присваивается на заседании квалификационной комиссии (с участием представителей от организаций – работодателей) и оформляется протоколом. Состав комиссии определяется приказом по колледжу. Заседание комиссии проводится в последние дни преддипломной практики одновременно с защитой отчета по преддипломной практике. Критерии присвоения квалификации по специальностям и профессиям представлены в Приложении 5.

Студент может предоставить на рассмотрение квалификационной комиссии портфолио достижений (характеристики и отзывы работодателей, благодарности, грамоты, дипломы за успехи в профессиональном мастерстве и об участии в профессиональных конкурсах, олимпиадах, соревнованиях).

Разработано
Заместитель директора по производственному обучению
ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»
Н.В.Николаева
« ____ » _____ 2018 г.

ОБРАЗЕЦ

Приложение 1

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

Профессиональный модуль ПМ02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста»
 профессия 19.01.17 «Повар, кондитер»

1. Ф.И.О. обучающегося _____

Группа _____ курс _____

2. Место проведения практики (организация, структурное подразделение), наименование, юридический адрес:

Время прохождения практики с _____ по _____

3. Виды и объем работ для обучающихся во время практики:

№ п/п	Наименование тем	Объем часов	Дни
1.	Тема 1. Приготовление каш различной консистенции, крупеников, крупяных котлет и биточков, запеканок и пудингов из различных круп	6	1
2.	Тема 2. Приготовление гарниров из круп	6	1
3.	Тема 3. Приготовление блюд из бобовых и кукурузы	6	1
4.	Тема 4. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	6	1
5.	Тема 5. Приготовление блюд из яиц и творога	6	1
6.	Тема 6. Приготовление мучных блюд и изделий из теста		1
	Итого	36	6

4. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (по 5-ти бальной шкале)

№ п/п	Виды работ	Оценка
1.	Варка каш и гарниров различной консистенции, запеканок из различных круп, пудингов из различных круп (паровых и запеченных)	
	Приготовление крупеников, крупяных котлет и биточков из различных круп, клецок, поленты, начинок из круп риса жаренного	
2.	Приготовление бобовых: отварного гороха с томатом; отварной фасоли с луком; пюре из отварного гороха с луком; пюре из отварной фасоли с маслом	
	Приготовление отварной кукурузы в початках; чечевицы отварной на пару; фасоли тушеной; гороха с копченостями в соусе	
3.	Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий: лапши отварной с маслом; спагетти отварных с соусом (томатный, сливочный, с растительным маслом)	
	Приготовление фигурных изделий отварных с сыром; запеканки из макарон в яично-молочной смеси; гарниров из макаронных изделий (вермишель, лапша, фигурные изделия)	
4.	Приготовление простых блюд из яиц и творога; яиц вареных всмятку; яиц вареных «в мешочек»; яиц вареных вкрутую; яичницы-глазуньи натуральной; яичницы-глазуньи с ветчиной; яичницы-глазуньи с грибами; яичницы-глазуньи с луком; яичницы-глазуньи с помидорами.	
	Приготовление яиц жаренных на плоской поверхности; омлета	

	натурального; омлеты с мясными продуктами; вареных яиц «пашот»; драчены	
	Приготовление сырников из творога; сырников из творога и моркови; вареников ленивых; пудинга парового; пудинга запеченного; запеканки из творога; шариков из творога, жаренных во фритюре.	
5.	Приготовление блюд из теста с фаршем;пельменей с разными фаршами (полуфабрикат): отварных, жареных; запеченных	
	Приготовление вареников с различными фаршами (полуфабрикат); вареников ленивых	

Отзыв

Во время прохождения практики на предприятии обучающийся (щаяся)

Продемонстрировал (а) освоение общих компетенций (ответить да или нет):

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	

Руководитель практики от предприятия

(Ф.И.О. ДОЛЖНОСТЬ) печать

Комитет образования, науки и молодежной политики
Волгоградской области
ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и
торговли»

ОТЧЁТ

По практике по специальности _____
(код, название специальности)

Профессиональный модуль _____
(название модуля)

Студента(ки) _____
группы _____ курса _____

Место практики _____

Руководитель практики от предприятия _____
(Ф.И.О. должность)

МП.

Руководитель практики от колледжа _____
(Ф.И.О. должность)

ПОЯСНЕНИЕ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТЯМ:

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальностям, каждый специалист должен уметь выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих или должностям служащих. Поэтому, в период обучения, студенты колледжа могут получить одну или несколько рабочих профессий (должностей служащих) в рамках основной программы среднего профессионального образования.

Оценка квалификации (квалификационный экзамен) может проводиться одновременно или по накопительной схеме, в несколько этапов, следующих друг за другом с различными временными промежутками.

При освоении профессиональных образовательных программ оценка квалификации может проводиться в рамках промежуточной и (или) итоговой аттестации.

190210 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Профессиональный модуль 07 «Выполнение работ по профессии «Повар» направлен на освоение рабочей профессии и предусматривает прохождение студентами учебной практики в организациях общественного питания под руководством мастера производственного обучения или преподавателя в соответствии с программой профессионального модуля.

По окончании учебной практики выставляется зачет, по итогам которого студенты допускаются к квалификационному экзамену, по результатам экзамена и сведений из аттестационного листа комиссия принимает решение об освоении студентом рабочей профессии «Повар».

2. Профессиональный модуль 08 «Выполнение работ по профессии «Кондитер» направлен на освоение рабочей профессии «Кондитер» и предусматривает прохождение студентами учебной практики в организациях общественного питания (в кондитерском, кулинарном, мучном цехах) под руководством мастера производственного обучения или преподавателя в соответствии с программой профессионального модуля.

По окончании учебной практики выставляется зачет, по итогам которого студенты допускаются к квалификационному экзамену, по результатам экзамена и сведений из аттестационного листа комиссия принимает решение об освоении студентом рабочей профессии «Кондитер».

3. По профессиональным модулям (ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.09, ПМ.10) проводится практика по профилю специальности в организациях общественного питания. По каждому модулю по окончании практики проводится зачет, по итогам которого студенты допускаются к сдаче квалификационного экзамена.

4. По результатам освоения всех профессиональных модулей и преддипломной практики квалификационная комиссия присваивает студентам уровень квалификации «Повар» с разрядом от 3 до 5 и «Кондитер» 4 или 5 разряда.

4.1 Если средний балл по профессиональным модулям 01,02,03,05,07,09,10 составляет 3,0-3,4 балла, студенту присваивается квалификация «Повар 3-го разряда»

4.2 Если средний балл по профессиональным модулям 01,02,03,05,07,09,10 составляет 3,5-4,4 балла, студенту присваивается квалификация «Повар 4-го разряда»

4.3 Если средний балл по профессиональным модулям 01,02,03,05,07,09,10 составляет 4,5-5,0 баллов, студенту присваивается квалификация «Повар 5-го разряда»

4.4 Если средний балл по профессиональным модулям 04,08 составляет 3,0-3,4 балла, студенту присваивается квалификация «Кондитер 3-го разряда»

4.5 Если средний балл по профессиональным модулям 04,08 составляет 3,5-4,4 балла, студенту присваивается квалификация «Кондитер 4-го разряда»

4.6 Если средний балл по профессиональным модулям 04,08 составляет 4,5-5,0 балла, студенту присваивается квалификация «Кондитер 5-го разряда»

5 На основании протокола заседания квалификационной комиссии студентам выдается свидетельство об уровне квалификации по профессиям «Повар», «Кондитер».

6. В период прохождения преддипломной практики студент имеет право пересдать один экзамен по профессиональному модулю на основании заявления, подписанного директором колледжа и согласованного с заместителями директора по учебной работе и производственному обучению.

190210 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

(УЧЕБНЫЙ ПЛАН 2016-2017 ГОДА)

1. Профессиональный модуль 07 «Выполнение работ по профессии «Повар» направлен на освоение рабочей профессии и предусматривает прохождение студентами производственной практики в организациях общественного питания под руководством мастера производственного обучения или преподавателя в соответствии с программой профессионального модуля.

По окончании производственной практики выставляется зачет, по итогам которого студенты допускаются к квалификационному экзамену, по результатам экзамена и сведений из аттестационного листа комиссия принимает решение об освоении студентом рабочей профессии «Повар».

2 Профессиональный модуль 08 «Выполнение работ по профессии «Пекарь» направлен на освоение рабочей профессии «Пекарь» и предусматривает прохождение студентами производственной практики в организациях общественного питания (в кондитерском, кулинарном, мучном цехах) под руководством мастера производственного обучения или преподавателя в соответствии с программой профессионального модуля. (Приказ от 1 декабря 2017г. № 916 н об утверждении профессионального стандарта «Пекарь». Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260107.01 «Пекарь».)

По окончании производственной практики выставляется зачет, по итогам которого студенты допускаются к квалификационному экзамену, по результатам экзамена и сведений из аттестационного листа комиссия принимает решение об освоении студентом рабочей профессии «Пекарь»

3 По профессиональным модулям проводится практика по профилю специальности в организациях общественного питания. По каждому модулю по окончании практики выставляется зачет, по итогам которого студенты допускаются к сдаче квалификационного экзамена.

4 По результатам освоения всех профессиональных модулей и преддипломной практики квалификационная комиссия присваивает студентам уровень квалификации «Повар» с разрядом от 3 до 5 и «Пекарь» с разрядом от 3 до 5 разряда.

4.1 Если средний балл по профессиональным модулям 01,02,03,05,07,09 составляет 3,0-3,4 балла, студенту присваивается квалификация «Повар 3-го разряда»

4.2 Если средний балл по профессиональным модулям 01,02,03,05,07,09 составляет 3,5-4,4 балла, студенту присваивается квалификация «Повар 4-го разряда»

4.3 Если средний балл по профессиональным модулям 01,02,03,05,07,09 составляет 4,5-5,0 баллов, студенту присваивается квалификация «Повар 5-го разряда»

4.4 Если средний балл по профессиональным модулям 04,08 составляет 3,0-3,4 балла, студенту присваивается квалификация «Пекарь 3-го разряда»

4.5 Если средний балл по профессиональным модулям 04,08 составляет 3,5-4,4 балла, студенту присваивается квалификация «Пекарь 4-го разряда»

4.6 Если средний балл по профессиональным модулям 04,08 составляет 4,5-5,0 балла, студенту присваивается квалификация «Пекарь 5-го разряда»

5 На основании протокола заседания квалификационной комиссии студентам выдается свидетельство об уровне квалификации по профессиям «Повар», «Пекарь».

6. В период прохождения преддипломной практики студент имеет право пересдать один экзамен по профессиональному модулю на основании заявления, подписанного директором колледжа и согласованного с заместителями директора по учебной работе и производственному обучению.

430315 «ПОВАРСКОЕ, КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

1. Профессиональный модуль 07 «Выполнение работ по профессии «Повар» направлен на освоение рабочей профессии и предусматривает прохождение студентами производственной практики в организациях общественного питания под руководством мастера производственного обучения или преподавателя в соответствии с программой профессионального модуля.

По окончании учебной практики выставляется зачет, по итогам которого студенты допускаются к квалификационному экзамену, по результатам экзамена и сведений из аттестационного листа комиссия принимает решение об освоении студентом рабочей профессии «Повар».

2 Профессиональный модуль 08 «Выполнение работ по профессии «Кондитер» направлен на освоение рабочей профессии «Кондитер» и предусматривает прохождение студентами производственной практики в организациях общественного питания (в кондитерском, кулинарном, мучном цехах) под руководством мастера производственного обучения или преподавателя в соответствии с программой профессионального модуля.

По окончании учебной практики выставляется зачет, по итогам которого студенты допускаются к квалификационному экзамену, по результатам экзамена и сведений из аттестационного листа комиссия принимает решение об освоении студентом рабочей профессии «Кондитер»

3 По профессиональным модулям (ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ 06, ПМ 09) проводится практика по профилю специальности в организациях общественного питания. По каждому модулю по окончании практики выставляется зачет, по итогам которого студенты допускаются к сдаче квалификационного экзамена.

4 По результатам освоения всех профессиональных модулей и преддипломной практики квалификационная комиссия присваивает студентам уровень квалификации «Повар» с разрядом от 4 до 5 и «Кондитер» 4 или 5 разряда.

4.1 Если средний балл по профессиональным модулям 01,02,03,05,07,09 составляет 3,5-4,4 балла, студенту присваивается квалификация «Повар 4-го разряда»

4.2 Если средний балл по профессиональным модулям 01,02,03,05,07,09 составляет 4,5-5,0 баллов, студенту присваивается квалификация «Повар 5-го разряда»

4.3 Если средний балл по профессиональным модулям 04,08 составляет 3,5-4,4 балла, студенту присваивается квалификация «Кондитер 4-го разряда»

4.4 Если средний балл по профессиональным модулям 04,08 составляет 4,5-5,0 балла, студенту присваивается квалификация «Кондитер 5-го разряда»

5 На основании протокола заседания квалификационной комиссии студентам выдается свидетельство об уровне квалификации по профессиям «Повар», «Кондитер».

6. В период прохождения преддипломной практики студент имеет право пересдать один экзамен по профессиональному модулю на основании заявления, подписанного директором колледжа и согласованного с заместителями директора по учебной работе и производственному обучению.

430201 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

1. Профессиональный модуль 05 «Выполнение работ по профессии «Официант» направлен на освоение рабочей профессии и предусматривает прохождение студентами учебной практики в организациях общественного питания под руководством мастера производственного обучения или преподавателя в соответствии с программой профессионального модуля.

1.1. По окончании учебной практики выставляется зачет, по итогам которого студенты допускаются к квалификационному экзамену, по результатам экзамена и сведений из аттестационного листа квалификационная комиссия принимает решение об освоении студентом рабочей профессии «Официант» 3 разряда.

2. По профессиональным модулям (ПМ.02, ПМ.06) проводится практика по профилю специальности в организациях общественного питания. По каждому модулю по окончании практики выставляется зачет, по итогам которого студенты допускаются к сдаче квалификационного экзамена. По результатам освоения профессиональных модулей квалификационная комиссия присваивает студентам уровень квалификации «Официант» 4 или 5 разряда.

2.1. Если средний балл по профессиональным модулям 02,06 составляет 3,5-4,4 балла, студенту присваивается квалификация «Официант 4 разряда»

2.2 Если средний балл по профессиональным модулям 02,06 составляет 4,5-5,0 балла, студенту присваивается квалификация «Официант 5 разряда»

3. Профессиональный модуль 07 «Организация и технология обслуживания в барах» направлен на освоение вида профессиональной деятельности для организации работы в баре и предусматривает прохождение студентом практики по специальности в организациях общественного питания под руководством мастера производственного обучения или преподавателя в соответствии с программой профессионального модуля.

4.1. По окончании практики выставляется зачет, по итогам которого студенты допускаются к квалификационному экзамену, по результатам экзамена и сведений из аттестационного листа комиссия принимает решение об освоении студентом вида профессиональной деятельности, а студентам, освоившим программу модуля на «хорошо» и «отлично» о присвоении квалификации «Бармен 4 разряда».

5. В период прохождения преддипломной практики студент имеет право пересдать один экзамен по профессиональному модулю на основании заявления, подписанного директором колледжа и согласованного с заместителями директора по учебной работе и производственному обучению.

380205 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ»

1. Профессиональный модуль 04 «Выполнение работ по профессии «Кладовщик» направлен на освоение рабочей профессии и предусматривает прохождение студентами производственной практики в организациях соответствующего профиля под руководством преподавателя в соответствии с программой профессионального модуля.

1.1 По окончании практики выставляется зачет, по итогам которого студенты допускаются к квалификационному экзамену, по результатам экзамена и сведений из аттестационного листа квалификационная комиссия принимает решение об освоении студентом рабочей профессии «Кладовщик». В соответствии с Общероссийским классификатором ОК 016-94 профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР) разряд по данной профессии не присваивается.

2 Профессиональный модуль 05 «Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров» направлен на освоение рабочей профессии и предусматривает прохождение студентами производственной практики в организациях соответствующего профиля под руководством преподавателя в соответствии с программой профессионального модуля.

2.1 По окончании учебной практики выставляется зачет, по итогам которого студенты допускаются к квалификационному экзамену, по результатам экзамена и сведений из аттестационного листа квалификационная комиссия принимает решение об освоении студентом рабочей профессии «Продавец продовольственных товаров» в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 723 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир" Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов)(ОК016-94)*

3 По профессиональным модулям проводится практика по профилю специальности в предприятиях торговли. По каждому модулю по окончании практики выставляется зачет, по итогам которого студенты допускаются к сдаче квалификационного экзамена.

380201 «ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ» (ПО ОТРАСЛЯМ)

1. Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.08 «Выполнение работ по профессии «Кассир» проводится в колледже под руководством преподавателя специальных дисциплин.

1.1 По окончании учебной практики выставляется зачет, по итогам которого студенты допускаются к квалификационному экзамену, по результатам экзамена и сведений из аттестационного листа комиссия принимает решение об освоении студентом профессии «Кассир». В соответствии с Общероссийским классификатором ОК 016-94 профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР) разряд по данным профессиям не присваивается

2. По профессиональным модулям проводится практика по профилю специальности в предприятиях. По каждому модулю по окончании практики выставляется зачет, по итогам которого студенты допускаются к сдаче квалификационного экзамена.

ПОЯСНЕНИЕ ПО ПРОФЕССИЯМ:

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих уровень квалификации присваивается на основании протокола Государственной экзаменационной комиссии и вносится в диплом.

190117 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

1. По профессиональным модулям (ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08) проводится производственное обучение в организациях общественного питания. По каждому модулю по окончании практики выставляется зачет, по итогам которого студенты допускаются к итоговой аттестации по модулю – квалификационному экзамену.
2. В период прохождения производственной практики студент имеет право пересдать один экзамен по профессиональному модулю на основании заявления, подписанного директором колледжа и по согласованного с заместителями директора по учебной работе и производственному обучению.
3. По результатам Государственной итоговой аттестации выпускнику присваивается квалификация «Повар 3 разряда, кондитер 3 разряда», Если средний балл по профессиональным модулям 01,02,03,05,06,07 составляет 4,5-5,0 баллов и выпускная квалификационная работа оценена на «отлично» - студенту присваивается квалификация «Повар 4-го разряда»

ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ (ПЕРЕПОДГОТОВКИ)

Программы профессиональной подготовки составляются на основании программ основного образовательного курса подготовки по профессиям, указанным во ФГОС СПО. По каждому модулю, входящему в программу подготовки проводится производственное обучение (стажировка) в организациях соответствующего профиля.

По окончании практики проводится зачет, по итогам всех модулей/модуля слушатели допускаются к итоговой аттестации по программе подготовки – квалификационному экзамену. На основании Протокола заседания квалификационной комиссии слушателю присваивается квалификация с указанием разряда, в некоторых случаях на основании Общероссийского классификатора ОК 016-94 профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР) разряд не присваивается. Слушателям выдается свидетельство об уровне квалификации по профессии установленного образца.

СВЕДЕНИЯ
По применению профессиональных стандартов

Специальность/ профессия	№ стандарта	Дата введения	Срок перехода
«Организация обслуживания общественном питании» Квалификация менеджер; раб. профессия «Официант», «Бармен»	в (Официант, бармен) Рег. № 681 Код 33.013 – (Сомелье, кавист) Рег. № 465 Код 33.006 (Руководитель предприятия питания) Рег. № 468 Код 33.008	Приказ Минтруда России от 01.12.2015 N 910н Приказ Минтруда России от 07.05.2015 N 283н Приказ Минтруда России от 07.05.2015 N 281н	01.07.2017
«Технология продукции общественного питания» Квалификация техник-технолог; раб. профессия «Повар», «Кондитер» «Пекарь»	– (Повар) Рег. № 557 Код 33.011 (Кондитер) Рег. № 549 Код 33.010 (Пекарь) Рег. № 682 Код 33.014	Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н	01.07.2017
«Товароведение экспертиза п.т.» Квалификация «Товаровед» раб. профессия «Кладовщик» «Продавец»	и -	-	-
«Экономика бухгалтерский учет» Квалификация «Бухгалтер, специалист по налогам и налогообложению» раб. профессия «Кассир»	и (Бухгалтер, кассир) Рег. № 309 Код 08.002	Приказ Минтруда России от 22.12.2014 N 1061н	01.07.2017

Список использованной литературы:

1. Практическое пособие «АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ РАЗВИТИЯ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ» Министерство образования и науки Российской Федерации; ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАНИЯ; МОСКВА 2016г.
2. Информационно-методическое письмо ФИРО 01-00-05/764 от 27.08.2015г.-